



Thiénot Champagne Brut & Fefe Talavera Magnum

Art. Nr.: 33175

Hersteller: Champagne Thiénot, Reims

Land: Frankreich

Region (Betriebssitz): Champagne

Gebiet (Betriebssitz): Champagne

Rebsorte: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Alkoholgehalt: 12 %

Kategorie: Schaumwein

Stilistik: Schaumwein

Süße: Brut

Bewertung:

Falstaff: 92

James Suckling: 91

Speiseempfehlung:

Krustentiere / Muscheln: Geschmort/Gedünstet

Käse: Weichkäse

Dessert: Milchdessert

Flaschengröße: 1,5 Liter

Verschluss: Naturkork

Einzelflaschenpreis: € 144.90

Verkostnotiz

Hellgold, in der Nase kraftvolle Obstgartenfrüchte wie Pfirsich, Birne und gelbe Früchte, am Gaumen gelbe Früchte und ein Hauch Zitrus, elegante Briochearomen, feingliedrige Säure und sehr finessreich, ausgezeichnete Balance und tolles Mundgefühl.